Rational, consigli per una migliore sostenibilità in cucina

chef-working-icombi-rational-741341a6

Si sente parlare spesso di scandali legati all'industria alimentare, richiami di prodotti o irregolarità nella produzione. Queste notizie portano a una maggiore consapevolezza e sensibilizzazione degli utenti e degli ospiti anche in termini di tutela dell'ambiente e risparmio di risorse. **Come rendere più sostenibile la cucina e contestualmente soddisfare il desiderio degli ospiti di un maggior impegno per l'ambiente?** Ecco i suggerimenti di **Rational**.

1. Pianificare gli acquisti

Una pianificazione accurata dei prodotti da acquistare, fatta per tempo, evita una produzione eccessiva e superflua, e il conseguente spreco alimentare. I moderni sistemi di cucina memorizzano quali piatti sono stati preparati, con che frequenza e in quali quantità e in quale momento sono stati ritirati. Con questi dati di consumo, è molto più facile pianificare in anticipo e con maggiore precisione cosa serve per la preparazione dei piatti.

2. Acquistare prodotti regionali



Già in fase di acquisto si può pensare all'ambiente. Le merci acquistate a livello regionale viaggiano meno, contribuendo così a diminuire il traffico su gomma, riducendo le emissioni di Co2.

3. Ripensare il modo di acquistare il pesce

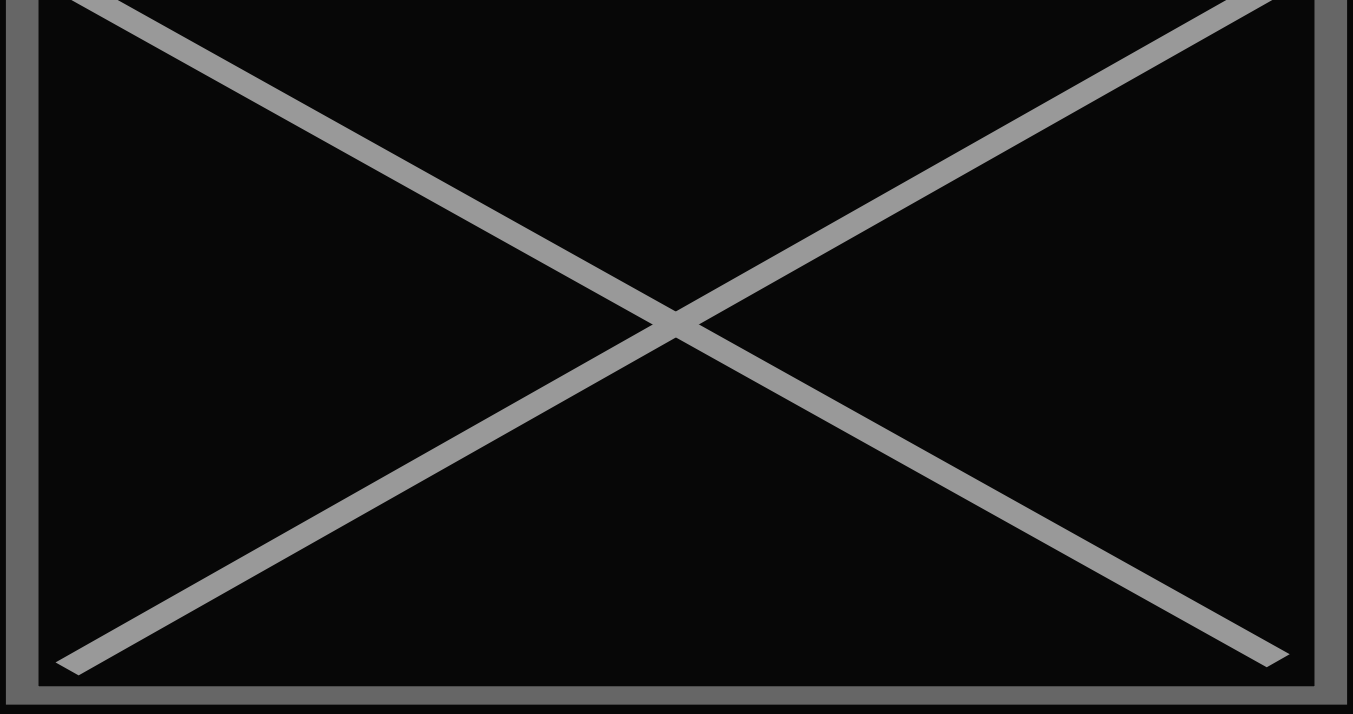
Quando si acquista del pesce, un marchio di qualità ne attesta l'origine. Le associazioni ambientali forniscono indicazioni su dove acquistare il pesce in modo da evitare la sovrapesca di specie a rischio.

4. Sviluppare strategie di prevenzione

Una strategia per evitare lo spreco alimentare aiuta ad acquistare solo le quantità effettivamente necessarie, eliminando gli avanzi. A tale riguardo, è opportuno controllare e analizzare gli scarti alimentari e in quale fase di lavorazione i prodotti vengono sprecati. In questo modo è possibile scoprire quale pietanza o fase di lavoro genera la quantità maggiore di rifiuti e introdurre così misure preventive adeguate.

5. Risparmiare energia

Verificare il consumo di energia in cucina e spegnere gli apparecchi quando non vengono utilizzati contribuisce a risparmiare risorse. Per fare un bel passo avanti, sarebbe opportuno analizzare anche le attrezzature di cucina. Gli apparecchi tradizionali, soprattutto quelli un po' datati, le brasiere e le friggitrici consumano molta corrente. Ma i moderni apparecchi multifunzione, come iCombi Pro e iVario Pro di Rational, preparano i piatti molto più velocemente e il loro bilancio energetico è decisamente migliore.



6.

Ridurre il consumo di acqua

Per risparmiare acqua è importante far riparare velocemente rubinetti o sciacquoni che perdono. Anche gli apparecchi moderni danno il loro contributo. In iVario Pro, l'acqua di cottura della pasta può essere riutilizzata fino a tre volte, perché il braccio di sollevamento automatico Autolift solleva la pasta nel cestello dall'acqua in modo da poterne cuocere altra senza bisogno di riempirlo nuovamente d'acqua. Ciò consente anche un risparmio energetico perché non si deve riportare l'acqua in temperatura.

La sostenibilità non è una moda passeggera ed è quindi un tema importante per la gastronomia. Avere un occhio di riguardo per le risorse e la tutela del clima contribuisce non solo a proteggere l'ambiente, ma consente al gastronomo di risparmiare denaro attraverso l'acquisto sostenibile delle materie prime o la riduzione degli scarti alimentari. Nella ricerca di un ristorante o un albergo, gli ospiti sono sempre più orientati a scegliere strutture impegnate nella sostenibilità. Per questo motivo non si dovrebbe mai dimenticare di aggiungere un richiamo in tal senso sul sito Web o sul menu.